Eingebrannte Erdäpfel

Kategorien:	Gemüse, Kartoffelgerichte, Ragouts, Single, Snacks, Soßen, Vegetarisch
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

500 g speckige Erdäpfel
1 kleine Zwiebel (gehackt)
2 mittelgroße Essiggurkerl
2 EL Schweineschmalz oder Öl
2 EL glattes Mehl
250 ml Rindssuppe oder Wasser
1 Lorbeerblatt
1 EL getrockneter Majoran
2 angedrückte Wacholderbeeren
1 Knoblauchzehe (geschnitten)
Salz
Pfeffer
paar Spritzer Essig

Zubereitung

Erdäpfel in Wasser weich kochen.
Danach schälen und in Scheiben schneiden.
Essiggurkerl in Scheiben schneiden.
Schweineschmalz erhitzen, Zwiebel, Lorbeerblatt, Majoran, Knoblauch und Wacholderbeeren hinzufügen.
Ohne Farbe nehmen zu lassen kurz durchschwenken.
Mit Mehl stauben und bei mäßiger Hitze eine hellbraune Einbrenn herstellen, mit der Suppe aufgießen und kurz aufkochen lassen.
Erdäpfel und Gurkenscheiben beigeben, ein wenig köcheln lassen und einige Minuten zugedeckt durchziehen.
Erdäpfel vor dem Servieren nochmals mit Salz, Pfeffer und eventuell einem Spritzer Essig abschmecken.
Tip: Ich füge gerne noch als Kraut frische Dille dazu.